

Dan
Sukker

LAD DIG INSPIRERE

Opdag
sukkerets
store
SMAGSVERDEN!

BRUN FARIN

SMAGSINTENSITET | SMAGSPALET



lakrids^{røget}
mørk karamel
krydret



SMAGSCIRKLER

Hvordan kan man vise, hvordan noget smager? Ved hjælp af vores smagscirkler får du et billede af sukkers forskellige smagsnuancer og af smagens intensitet.

I brochuren finder du flere forslag til, hvad de forskellige smage passer godt til.



Smagsintensitet:

Viser styrken af den totale smagsoplevelse. Jo mere cirklen er fyldt, jo mere intensiv smag.

Smagspalet:

Smagsnuancerne beskrevet med de ord, der bedst karakteriserer produktet. Jo større ordet er skrevet, jo tydeligere er denne smag.

ØKOLOGISK LYS SIRUP

Økologisk Lys Sirup fremstilles af økologisk rørsukker og har en dejlig rund og fyldig karamelsmag.

VELEGNET TIL: God som den er. Passer til slik, småkager og desserter. Den er også en rigtig god smagsforstærker i saucer og i retter med kød, fisk og grøntsager.

TIP! Steg tyndt skårne gulerødder i lidt Økologisk Lys Sirup og tilsæt persille, salt og peber.



SMAGSINTENSITET : SMAGSPALET



blød
smørkaramel
karamel
rund

LYS SIRUP

Lys Sirup fremstilles af sukkerroer. Det er den klassiske basissirup med en fin lys farve og karamelagtig smag.

VELEGNET TIL: God som den er. Passer til slik, desserter, saucer og som smags giver i forskellige madretter.

TIP! Prøv at blande lidt sirup med olivenolie til din tomatsalat. Det fremhæver alle smage.



SMAGSINTENSITET : SMAGSPALET



flødekaramel
salt
karamel
syrlig

MØRK SIRUP

Mørk Sirup fremstilles af sukkerroer og sukkerør. Den har en tydelig smag af lakrids, fyldig karamel og salt og er mørk i farven.

VELEGNET TIL: God som den er. Anvendes til slik, i forskellige madretter og til bagning. En klassiker til kåldolmer.

TIP! Tilsæt Mørk Sirup i din vinaigrette, så får du en rundere og fyldigere smag.



SMAGSINTENSITET : SMAGSPALET



brændt
lakrids
salt
mørk karamel

MUSCOVADOSIRUP

Muscovadosirup fremstilles af Mørk Muscovadorørsukker, der stammer fra Mauritius og udvindes af Fairtrade-mærket rørsukker. Siruppen har en tydelig og god smag af lakrids og lidt salte og brændte smagsnoter.

VELEGNET TIL: God som den er, eksempelvis på is, pandekager og frugt. Giver spændende smage i marinader og dressinger, ligesom den tilføjer nye dimensioner til bagværk og madretter.

TIP! Prøv Muscovadosirup i marinaden næste gang du griller, det løfter smagen.



SMAGSINTENSITET · SMAGSPALET



fyldig
lakrids salt
brændt

*Oplev vores seneste nyhed
- Muscovadosirup!*

Perfekt som topping
på is og frugt.



SUKKER ER MEGET MERE END SØDT

Det er en smagsgiver og en smagsforstærker, som er overraskende, vigtig og rig på nuancer.

Vi har udarbejdet en guide for de af vores produkter, som har en karakteristisk smag ud over den rene søde smag. Guiden viser sukkerets smagsintensitet og smagstype. Dermed bliver det lettere for dig at vælge mellem vores sukkerprodukter og få inspiration til nye smagskombinationer, både når du bager og laver mad.

Prøv eksempelvis at rulle en chokoladetrøffel i forskellige slags sukker eller erstat det almindelige sukker i kagen med noget mere spændende.

BRUN FARIN

Brun Farin er et sukker, der er blandet med rørsukkersirup. Resultatet er et gyldenbrunt, fugtigt sukker med aromatisk smag.

VELEGNET TIL: Giver en ny pikant smagsoplevelse ikke bare i desserter og bagværk, men også i marinader, saucer og madretter. Indgår som fast ingrediens i Irish Coffee.

TIP! Prøv at rulle kyllingefileter i Brun Farin inden du steger dem. Smager ualmindelig godt!



SMAGSINTENSITET : SMAGSPALET



lakrids^{røget}
mørk karamel
krydret

RØRSUKKER

Rørsukker laves, som navnet antyder, af sukkerrør. Dansukker Rørsukker er Fairtrade-mærket og er et gyldent, knasende rørsukker med store krystaller.

VELEGNET TIL: Frugt og bær, madlavning, bagning og desserter samt til at strø på ymer, A38 m.m. Perfekt i varme drikke og kan også anvendes til pynt på kager og desserter.

TIP! Erstat Sukker med Rørsukker i sandkagedejen. Vi lover fin smag og en smuk farve!



SMAGSINTENSITET : SMAGSPALET



frugtagtig
lakrids
karamel
aromatisk

STOR BRUN KANDIS

Stor Brun Kandis er ekstra store sukkerkrystaller. Den brune farve og aromaen er et resultat af, at sukkeret har dannet velmagende karamelstoffer under varmebehandlingen.

VELEGNET TIL: Dekorativt på te- og kaffebordet.

TIP! Stor Brun Kandis er en dejlig smags giver i varme drikke. Passer fint sammen med hugget sukker i sukkerskålen.



SMAGSINTENSITET : SMAGSPALET



flødekaramel
karamel
mildt aromatisk

LYS MUSCOVADO- RØRSUKKER

Muscovadorørsukker stammer fra Mauritius og udvindes af sukkerrør. Sukkeret forarbejdes så lidt som muligt for at bevare aromaen og farven. Sukkeret er fugtigt og finkornet og har en fin smag af karamel. Desuden er det Fairtrade-mærket.

VELEGNET TIL: Som krydderi i madlavningen, til bagværk og desserter. Forstærker smagen i saucer, dressinger og marinader.

TIP! Strø lidt Lys Muscovadorørsukker på, når du ovnbager grøntsager.



SMAGSINTENSITET : SMAGSPALET



smørkaramel
fyldig karamel
lakrids

MØRK MUSCOVADO- RØRSUKKER

Muscovadorørsukker stammer fra Mauritius og udvindes af sukkerrør. Sukkeret forarbejdes så lidt som muligt for at bevare aromaen og farven. Sukkeret har en fin smag af lakrids og er fugtigt og finkornet. Desuden er det Fairtrade-mærket.

VELEGNET TIL: Passer godt i saucer, marinader og chutney. Giver interessante smagskontraster, især sammen med chokolade.

TIP! Prøv at erstatte sukker med Mørk Muscovadorørsukker i bagværk med chokolade, f.eks. trøfler og chokoladecake.



SMAGSINTENSITET : SMAGSPALET




fyldig salt
lakrids
karamel



Dan
Sukker

LAD DIG INSPIRERE



Nordic Sugar A/S
Langebrogade 1, 1014 København K

FORBRUGERKONTAKT:

Telefon: 32 66 27 50

Telefontid 9-12

forbrugerkontakt@dansukker.dk

www.dansukker.dk

Find endnu mere inspiration på vores opskrifts-
app, i iPadmagasinet og på Facebook.